

Ilmava marenkikakku

Ihanan ilmava marenkikakku hurmaa kevään juhlissa. Kestävän ja kauniin kermavaahdon salaisuutena on Dr. Oetker Cream Fix -jauhe.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 2



up to 70 Min.



Ainekset::

Marenkipohjat:

8 kpl kananmunan valkuaisista
4 dl sokeria
1 rkl maissitärkkelystä (esim. Maizena)
1,5 tl (valko)viinietikkaa
Dr. Oetker Punaista geeliväriä

Vadelmamelba:

200 g pakastettuja vadelmia
1 dl sokeria

Täyte:

5 dl vispikermaa
1 ps Dr. Oetker Cream fix -jauhetta

Koristeeksi:

150 g mansikkaa (neljänneksiksi leikattuna)

- 1 Laita vadelmat ja sokeri kattilaan ja keitä lähes kiehumispisteeseen asti samalla sekoittaen. Ota kattila liedeltä ja soseuta lämpimät marjat sauvasekoittimella. Anna vadelmamelban jäähtyä kokonaan ennen kakun kokoamista.
- 2 Kuumenna uuni 150 asteeseen.
- 3 Laita munanvalkuaiset kulhoon ja vatkaa käsivatkaimella jämähäksi valkoiseksi vaahdoksi. Lisää sokeria 1 rkl kerrallaan ja vatkaa valkuaismassaa n. 30 sekuntia jokaista sokerilusikallista kohti.
- 4 Lisää muutama pisara punaista geeliväriä ja jatka vatkaamista vielä 10 minuuttia. Marenkipohjien värin tulisi olla kauniin pastellinsävyinen.
- 5 Sekoita etikka ja maissitärkkelys yhteen ja lisää valkuaismassaan. Vatkaa vielä 2 minuuttia.
- 6 Piirrä neljälle leivinpaperille halkaisijaltaan noin 24 cm kokoinen ympyrä. Laita marenkivaahdot pursotinpussiin ja täytä leivinpaperympyrät.

- 7 Aseta marenkipohjat uuniin ja **laske lämpötila 120 asteeseen**. Paista pohjia noin 1,5 tuntia ja sammuta sitten uuni. Anna pohjien jäähtyä kokonaan ennen kuin poistat ne uunista. Pohjat säilyvät 3 päivän ajan ilmativiissä purkissa huoneenlämmössä.
- 8 Vatkaa vispikerma kevyesti sähkövatkaimella ja lisää Cream Fix. Vatkaa kermaa vielä n. 20 sekuntia tai kunnes kerma on sopivan paksuista.
- 9 Asettele marenkipohjille vuorotellen kermavaahtoa ja vadelmamelbaa kerroksittain niin, että lopuksi kakun päällä on kermavaahtoa ja hieman vadelmamelbaa. Koristele kakku tuoreilla mansikoilla. Tarjoa heti.